

我市在售五常大米价格平稳

不少超市存货量超1个月

新米上市价格或将波动,但暴涨可能性低

□记者 高阳 文/摄

8月初,黑龙江省五常市遭遇持续强降雨,发生严重洪涝灾害。五常市是国家重要的商品粮生产基地,“五常大米会不会减产?”“价格会涨价吗?”等一些 问题也随之成为不少市民关注的焦点。

8月22日,记者走访我市多家商超和粮油批发店了解到,目前,我市五常大米供应充足,价 格平稳,待10月份新米上市后,或将迎来一拨小幅波动。



■陈米价格未受影响,促销活动照常进行

8月22日上午9时许,记者来到新城宝龙广场世纪联华超市,在粮油售卖区看到十几种品牌的大米依次摆放,还有部分产品贴有黄色的促销标志,其中不乏五常大米。五稻红五常大米10千克装目前售价145.9元,皇阿玛鲜香五常大米10千克装售价139.9元。

五常大米在舟山是否受欢迎?世纪联华超市仓储处处长许琼飞告诉记者,按照销量来看,五常大米稻花香2号因口感好、颗粒饱满等原因,买的人较

多。“像润如玉、五稻红、方飞这几个牌子的五常大米销量都很不错。”

被问及五常市洪涝灾害是否对我市五常大米售价产生影响,许琼飞表示,目前该超市在售的以陈米为主,且五常大米库存充足,按现有销售量计算可持续供应近一个半月,所以五常大米价格平稳。“我们现在还有818生活节优惠价格,部分五常大米也在促销活动行列。”

在新城海城广场华润万家超市内,大米产品同样种类齐

全。正在整理货架的工作人员表示,超市在售大米以东北大米和苏北大米为主,其中,东北大米更受欢迎。“现在卖的五常大米基本都是去年产的,半月一次的促销活动还在正常进行,没有通知改价。”

超市销售副总经理吴先生表示,目前该店五常大米销售价格没有波动,商家也都正常供货,该店依旧保持每周进货两次的频率,库存量仍可供应一个月以上,“除了台风天等天气影响,我们的日常供货是不会断的。”

■新米上市价格或将波动,但暴涨可能性低

据五常市当地10日发布的数据,初步统计,五常市水稻种植面积约为250万亩,其中超100万亩不同程度受灾。而这次水灾对五常水稻产量的影响正在评估中。

22日10时许,在新城海城广场城市超市粮油售卖区,记者看到有几位市民正在讨论,“受洪涝灾害影响,今年产量肯定有影响”“应该会涨价”……一位老先生说:“我们家也爱吃五常稻花香大米,就那个稻花香2号,现在看着价格平稳,但要是新米上市涨价了,就换一种米吃呗,这么多品种的大米呢,不愁。”

今年五常大米新米上市是否会涨价?新城海城广场城市超市经理贺旭东认为,按往年来看,今年的新米预计于10月下旬上市,受洪涝灾害影响,估计会

有涨价,但涨幅空间有限,暴涨的可能性低。“我们目前还未收到上游供应商的涨价通知。就算价格有些许波动。我们也会力争涨幅在合理范围内。”

位于金岛路的一家粮油批发店负责人孙先生则表示,各个品牌的五常大米有小幅涨价,范围在每10千克2~3元或4~5元不等,但涨价行为发生在五常市洪涝灾害之前,“可能是受印度大米出口禁令等国际因素影响而有涨价。但五常市水稻主栽品种稻花香2号价格一直处于高位,不太可能因为局部受灾而出现价格大幅上涨的局面。”

市商贸集团菜篮子子公司相关采购人员也表示,目前所有菜篮子直供店大米供应如常,五常大米存量超1个月,价格依旧平稳没有波动。但是也有不少上游

供应商表示,下批次进货将有不同程度的涨价,“不同品牌涨幅不同,有的是7个点,有的是11个点,平均下来有差不多10个点。10月下旬上市的新米也在涨价范围内。但我们也会尽力,确保涨幅在合理范围内。”

五常大米或将减产,但从全国范围来看,我国粮食供应依旧充足。

根据国家统计局发布的数据,我国2022年全年粮食产量68653万吨,其中,稻谷产量20849万吨。而2022年,五常优质水稻产量130万吨,生产成品五常大米70万吨。由此可见,五常大米在全国粮食产量中占比较小。而且,今年夏粮已经实现丰收,全国夏粮总产量14613万吨(2923亿斤),稳中略减,仍处于较高水平。

相关链接

五常大米小知识

■五常大米为什么好吃?

五常市优质的自然资源,赋予了五常大米独特的品质。这种气候条件使当地收获的大米颗粒饱满、质地坚硬、饭粒油亮、香味浓郁,水稻中干物质积累多,营养成分高,可速溶解的双链糖含量高,所以吃起来香甜。另外由于支链淀粉含量高,米饭油性大,如果将一碗米饭倒进另一碗里,空碗内挂满油珠,连一颗饭粒都挂不上。米饭清淡略甜、绵软略黏、芳香爽口。

■五常大米有哪些品种?

通常我们所说的五常大米,特指的是五常稻花香大米,它的稻米品种是“五优稻4号”,俗称“稻花香2号”。

广义上的五常大米,只要是在五常市种植的,基本都算是。五常市除了种植稻花香2号,也会种植长粒香(五优稻一号)、425、639、龙阳系列、珍珠光等品种。

■蒸米小技巧:

淘洗:用清水冲1~2次,洗掉浮沫、灰尘即可,乳白色的淘米水有很多维生素,可溶蛋白,全部洗掉,营养流失。

水量:水没过大米一个食指关节深度即可。

蒸米:滴几滴香油,蒸的米饭颗粒饱满。

